



★★★★★L

REGINA ISABELLA

RESORT SPA RESTAURANT



LISTINO BAR





WELLNESS COCKTAILS

dalle 9:00 alle 19:00 / from 9 a.m. to 7 p.m.

ANTIAGE € 13

Ananas, Arancia, Carota, Limone, Menta
Pineapple, Orange, Carrot, Lemon, Mint Leaves

BRONZAGE € 13

Pera, Carota, Finocchio, Arancia, Limone
Pear, Carrot, Fennel, Orange, Lemon

BOUNTY € 13

Pera, Yogurt magro, Crema di Cocco
Pear, Dairy Yogurt, Coconut Cream

CAROTISSIMA € 13

Mela, Carota, Finocchio, Limone
Apple, Carrot, Fennel, Lemon

DETOX € 13

Finocchio, Pompelmo, Pera, Lime
Fennel, Grapefruit, Pear, Lime

ELISIR € 13

Fragole, Arancia, Miele, Latte Fresco
Strawberry, Orange, Honey, Milk

ISOLA VERDE € 13

Mela, Finocchio, Sedano, Limone, Zenzero
Apple, Fennel, Celery, Lemon, Ginger

POWER MIX € 13

Ananas, Carota, Mela, Lime, Zenzero
Pineapple, Carrot, Apple, Lime, Ginger

SUPER C € 13

Ananas, Arancia, Kiwi, Fragole, Limone
Pineapple, Orange, Kiwi, Strawberry, Lemon

COCKTAILS ANALCOLICI

Alcohol free Cocktails

COCKTAIL DI FRUTTA € 12

Frutta Fresca, Agrumi, Sciroppo Fragola

Fresh Fruits, Citrus, Strawberry Syrup

FLORIDA COCKTAIL € 12

Spremuta di Arancia, Pompelmo, Limone, Sciroppo Granatina

Fresh Orange, Grapefruit and Lemon Juice, Grenadine Syrup

SHIRLEY TEMPLE € 12

Ginger Ale, Sciroppo Granatina

Ginger Ale, Grenadine Syrup

SKY WASSER € 12

Soda, Succo Limone, Sciroppo Lampone

Soda Water, Fresh Lemon Juice, Raspberry Syrup

VIRGIN COLADA € 12

Ananas, Succo Ananas, Crema di Cocco

Pineapple, Pineapple Juice, Coconut Cream

VIRGIN MARY € 12

Succo Pomodoro, Succo Limone, Spezie

Tomato Juice, Fresh Lemon Juice, Spice

VIRGIN MOJITO € 12

Soda, Succo Lime, Zucchero di Canna, Menta

Soda Water, Fresh Lime Juice, Sugar, Fresh Mint

VIRGIN PALOMA € 12

Soda al Pompelmo Rosa, Succo di Lime

Pink Grapefruit Soda, Fresh Lime Juice

VIRGIN MULE € 12

Ginger Beer, Succo Lime

Ginger Beer, Fresh Lime Juice

SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ € 16
Aperol, Prosecco Docg, Soda
Aperol, Prosecco Docg, Soda Water

BELLINI* € 16
Pesca Bianca Fresca, Prosecco Docg
Fresh White Peach, Prosecco Docg

CAMPARI SPRITZ € 16
Bitter Campari, Prosecco Docg, Soda
Bitter Campari, Prosecco Docg, Soda Water

FRENCH 75 € 16
Gin, Prosecco Docg, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero
Gin, Prosecco Docg, Lemon Juice, Sugar Syrup

HUGO € 16
St. Germain, Prosecco Docg, Soda
St. Germain, Prosecco Docg, Soda Water

MIMOSA* € 16
Arancia Fresca, Prosecco Docg
Fresh Orange Juice, Prosecco Docg

PUCCINI* € 16
Mandarino Fresco, Prosecco Docg
Fresh Mandarin Juice, Prosecco Docg

ROSSINI* € 16
Fragole Fresche, Prosecco Docg
Fresh Strawberry Juice, Prosecco Docg

*Con champagne extra € 12 | *proposta stagionale.

*With champagne extra € 12 | *seasonal proposal.

CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL € 28

Champagne, Cognac, Grand Marnier, Angostura, Zucchero

Champagne, Cognac, Grand Marnier, Angostura, Sugar

KIR ROYAL € 28

Champagne, Crème de Cassis

Champagne, Crème de Cassis

TOUR D'ARGENT € 28

Champagne, Cognac, Grand Marnier, Curacao Blue, Zucchero

Champagne, Cognac, Grand Marnier, Blue Curacao, Sugar

APERITIFS COCKTAILS

AMERICANO _____ € 16

Bitter Campari, Carpano Antica Formula, Soda

Bitter Campari, Carpano Antica Formula, Soda Water

DRY MARTINI COCKTAIL _____ € 16

Gin, Vermouth Dry

Gin, Vermouth Dry

MANHATTAN _____ € 16

Rye Whiskey, Carpano Antica Formula, Angostura

Rye Whiskey, Carpano Antica Formula, Angostura

NEGRONI _____ € 16

Gin, Bitter Campari, Carpano Antica Formula

Gin, Bitter Campari, Carpano Antica Formula

VODKA MARTINI _____ € 16

Vodka, Vermouth Dry

Vodka, Vermouth Dry

COCKTAILS ALL DAY

AVIATION _____ € 16

Gin, Maraschino, Liquore alla Violetta, Succo Lime

Gin, Maraschino, Violet Liqueur, Lime Juice

ANGEL FACE _____ € 16

Gin, Apricot Brandy, Calvados

Gin, Apricot Brandy, Calvados

BRAMBLE _____ € 16

Gin, Creme de Mure, Succo Lime, Sciroppo Zuccherato

Gin, Creme De Mure, Lime Juice, Sugar Syrup

COCKTAILS ALL DAY

BACARDI	€ 16
<i>Rum Bianco, Succo Lime, Granatina</i>	
<i>White Rum, Lime Juice, Grenadine Syrup</i>	
COSMOPOLITAN	€ 16
<i>Vodka, Cointreau, Cramberry, Succo Lime</i>	
<i>Vodka, Cointreau, Cramberry, Lime Juice</i>	
CLOVER CLUB	€ 16
<i>Gin, Succo Lime, Lamponi Freschi, Sciroppo Zuccherò</i>	
<i>Gin, Lime Juice, Fresh Raspberries, Sugar Syrup</i>	
CAIPIRINHA	€ 16
<i>Cachaça, Lime Fresco, Zuccherò di Canna</i>	
<i>Cachaça, Fresh Lime, Sugar</i>	
DAIQUIRI	€ 16
<i>Rum Bianco, Succo Lime, Sciroppo Zuccherò</i>	
<i>White Rum, Lime, Sugar Syrup</i>	
MINT JULEP	€ 16
<i>Bourbon Whiskey, Menta Fresca, Sciroppo Zuccherò</i>	
<i>Bourbon Whiskey, Fresh Mint, Sugar Syrup</i>	
MARGARITA	€ 16
<i>Tequila Patron Silver, Cointreau, Succo Lime</i>	
<i>Tequila Patron Silver, Cointreau, Lime Juice</i>	
WHITE LADY	€ 16
<i>Gin, Cointreau, Succo di Lime</i>	
<i>Gin, Cointreau, Lime Juice</i>	
PISCO SOUR	€ 16
<i>Pisco, Succo Lime, Sciroppo Zuccherò, Albume</i>	
<i>Pisco, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg white</i>	

COCKTAILS AFTER DINNER

ALEXANDER € 17
Cognac, Crème de Cacao, Crema di Latte
Cognac, Crème De Cacao, Milk Cream

B&B € 17
Brandy, Benedectine
Brandy, Benedectine

BLACK RUSSIAN € 17
Vodka, Kahlua
Vodka, Kahlua

ESPRESSO MARTINI € 17
Vodka, Kahlua, Caffè Espresso
Vodka, Kahlua, Espresso Coffee

FRENCH CONNECTION € 17
Cognac, Amaretto
Cognac, Amaretto

GODFATHER € 17
Scotch Whisky, Amaretto
Scotch Whisky, Amaretto

GODMATHER € 17
Vodka, Amaretto
Vodka, Amaretto

GRASSHOPPER € 17
Liquore alla Menta Verde, Liquore al Cacao Bianco, Crema di Latte
Green Crème De Menthe, Crème De Cacao, Milk Cream

OLD FASHIONED € 17
Rye Whiskey, Zuccherò, Angostura
Rye Whiskey, Sugar, Angostura

COCKTAILS AFTER DINNER

RUSTY NAIL _____ € 17

Scotch Whisky, Drambuie

Scotch Whisky, Drambuie

SAZERAC _____ € 17

Bourbon Whiskey, Assenzio, Zucchero, Peychaud's Bitter

Bourbon Whiskey, Absinthe, Sugar, Peychaud's Bitter

SIDECAR _____ € 17

Cognac, Cointreau, Succo Lime

Cognac, Cointreau, Lime Juice

STINGER _____ € 17

Cognac, Crema di Menta Bianca

Cognac, White Crème De Menthe

WHISKY SOUR _____ € 17

Bourbon Whiskey, Succo Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume

Bourbon Whiskey, Lime Juice, Sugar Syrup, Egg White

HOT DRINKS

GROG _____ € 17

Rum Scuro, Spezie

Dark Rum, Spices

IRISH COFFEE _____ € 17

Irish Whiskey, Caffè, Crema di Latte, Zucchero di Canna

Irish Whiskey, Coffee, Milk Cream, Sugar

COCKTAILS LONG DRINKS

BLOODY MARY _____ € 18

Vodka, Succo Pomodoro, Succo Limone, Spezie

Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Spices

GIN TONIC _____ € 18

Gin, Tonic

Gin, Tonic Water

CUBA LIBRE _____ € 18

Rum Bianco, Coca Cola, Lime

White Rum, Coke, Lime Juice

GIN FIZZ _____ € 18

Gin, Succo Limone, Soda, Sciroppo di Zucchero

Gin, Lemon Juice, Soda Water, Sugar Syrup

HARVEY WALLBANGER _____ € 18

Vodka, Galliano, Spremuta Arancia

Vodka, Galliano, Fresh Orange Juice

HORSE'S NECK _____ € 18

Brandy, Ginger Ale, Angostura

Brandy, Ginger Ale, Angostura

JOHN COLLINS _____ € 18

Gin, Succo di Limone, Soda, Sciroppo di Zucchero, Angostura

Gin, Lemon Juice, Soda Water, Sugar Syrup, Angostura

LONG ISLAND _____ € 18

Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Lime, Coca Cola

Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Coke

MAITAI _____ € 18

Rum Bianco, Rum Scuro, Orange Curaçao, Orzata, Succo Lime

White Rum, Dark Rum, Orange Curaçao, Orgeat Syrup, Lime Juice

COCKTAILS LONG DRINKS

MOJITO _____ € 18

Rum, Succo di Lime, Soda, Menta Fresca, Zucchero di Canna

Rum, Lime Juice, Soda Water, Fresh Mint, Sugar

MOSKOW MULE _____ € 18

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

Vodka, Lime Juice, Ginger Beer

PIMM'S CUP _____ € 18

Pimm's, Ginger Ale, Frutta, Menta Fresca

Pimm's, Ginger Ale, Fruits, Fresh Mint

PLANTER'S PUNCH _____ € 18

Rum Bianco, Rum Scuro, Succo Agrumi, Granatina

White rum, Dark rum, Cytrus Juice, Granadine Syrup

PINA COLADA _____ € 18

Rum Bianco, Ananas, Crema di Cocco

White rum, Pineapple, Coconut Cream

SCREWDRIVER _____ € 18

Vodka, Spremuta di Arancia

Vodka, Fresh Orange Juice

SINGAPORE SLING _____ € 18

Gin, Liquore alla Ciliogia, Triple Sec, Benedictine, Granatina, Ananas, Angostura

Gin, Cherry, Triple Sec, Benedictine, Grenadine Syrup, Pineapple, Angostura

TEQUILA SUNRISE _____ € 18

Tequila, Spremuta di Arancia, Granatina

Tequila, Fresh Orange Juice, Grenadine Syrup

APERITIFS

APEROL	€ 12
BITTER CAMPARI	€ 12
CAMPARI SODA	€ 10
CRODINO	€ 10
SANBITTER BIANCO	€ 10
SANBITTER ROSSO	€ 10
PERNOD, RICARD, PASTIS	€ 12
RABBARO ZUCCA	€ 12
VERMOUTH MARTINI DRY	€ 10
VERMOUTH NOILLY PRAT	€ 10
VERMOUTH PUNT & MES	€ 12
VERMOUTH CARLO ALBERTO RISERVA	€ 12
VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA	€ 12
VERMOUTH COCCHI ROSSO	€ 12
VERMOUTH SPECIALI	€ 12

SHERRY

TIO PEPE _____ € 12

PEDRO XIMENEZ HIDALGO _____ € 15

PEDRO XIMENEZ SPINOLA _____ € 20

PORTO

PORTO GRAHAM TAWNY 10 YEARS _____ € 15

PORTO GRAHAM TAWNY 20 YEARS _____ € 17

PORTO GRAHAM TAWNY 30 YEARS _____ € 22

PORTO VINTAGE _____ € 22

MARSALA

MARSALA DONNA FRANCA RISERVA SPECIALE _____ € 15

BRANDY & COGNAC

BRANDY BELLAVISTA RISERVA	€ 15
BRANDY VILLA ZARRI RISERVA 16 ANNI	€ 15
BRANDY XIMENEZ SPINOLA SOLERA	€ 20
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	€ 15
COURVOISIER V.S.O.P.	€ 15
COURVOISIER X.O.	€ 33
HENNESSY V.S.O.P.	€ 15
HENNESSY X.O.	€ 44
HINE RARE V.S.O.P.	€ 15
MARTELL V.S.O.P.	€ 15
MARTELL CORDON BLEU	€ 36
MARTELL X.O.	€ 39
OTARD V.S.O.P.	€ 15
REMY MARTIN V.S.O.P.	€ 15

ARMAGNAC

ARMAGNAC SAMALENS V.S.O.P.	€ 15
ARMAGNAC GOUDOULIN HORS D'AGE	€ 18
ARMAGNAC DARTICALONGUE HORS D'AGE	€ 22
ARMAGNAC DARTICALONGUE X.O.	€ 24
ARMAGNAC DARTICALONGUE 30 ANS	€ 30

CALVADOS

CALVADOS PERE MAGLOIRE V.S.O.P.	€ 15
CALVADOS PERE MAGLOIRE X.O.	€ 18
CALVADOS DROUIN PAYS D'AUGE 25 ANS	€ 42
CALVADOS DUPONT PAYS D'AUGE 20 ANS	€ 28
CALVADOS LECOMPTE PAYS D'AUGE 25 ANS	€ 44

GRAPPE CHIARE

White Grappa

AMARONE - ALEXANDER	€ 12
CABERNET - ALEXANDER	€ 12
CHARDONNAY - ALEXANDER	€ 12
CARTIZZE - ALEXANDER	€ 12
MOSCATO - ALEXANDER	€ 12
NIBBIO - BERTA	€ 12
PRIMO ASSAGGIO - BOTTEGA	€ 12
PROSECCO - ALEXANDER	€ 12

GRAPPE BARRICATE

Aged Grappa

BRIC DEL GAIAN - BERTA	€ 16
COMPOSITA - BERTA	€ 14
MAGIA - BERTA	€ 20
PAOLO BERTA - BERTA	€ 22
ROCCANIVO - BERTA	€ 18
SEGNANA SOLERA - ELLI LUNELLI	€ 14
TRE SOLI TRE - BERTA	€ 16

SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL 12 YEARS	€ 14
CHIVAS REGAL 18 YEARS	€ 21
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 YEARS	€ 38
DEWAR'S	€ 14
DIMPLE 15 YEARS	€ 15
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 15
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 42

IRISH WHISKEY

BLACK BUSH	€ 13
BUSHMILLS	€ 13
JAMESON	€ 13
TULLAMORE DEW 12 YEARS	€ 13

BOURBON WHISKEY & RYE WHISKEY

BULLEIT BOURBON	€ 14
BULLEIT RYE	€ 14
JACK DANIEL'S	€ 14
WHISTLE PIG RYE 10 YEARS	€ 16
WOODFORD RESERVE	€ 16

CANADIAN WHISKEY

CANADIAN AGE	€ 13
CANADIAN CLUB	€ 13

JAPANESE WHISKEY

HIBIKI BLENDED	€ 13
NIKKA FROM THE BARREL	€ 15
TAKETSURU PURE MALT	€ 16
YOHICY SINGLE MALT	€ 16

SCOTCH MALT WHISKY

HIGHLAND

ABERLOUR 10 YEARS	€ 13
ABERLOUR 15 YEARS	€ 15
DALWHINNIE 15 YEARS	€ 16
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 14
GLENMORANGIE 12 YEARS	€ 14
GLENMORANGIE 18 YEARS	€ 24
MCALLAN 12 YEARS	€ 16
MCALLAN 25 YEARS (2,5 cl.)	€ 170
OBAN 14 YEARS	€ 15

LOWLAND

GLENKINCHIE 10 YEARS	€ 13
----------------------	------

SCOTCH MALT WHISKY

ISLAY

ARDBERG 10 YEARS	€ 14
BOWMORE 12 YEARS	€ 14
BOWMORE 15 YEARS	€ 18
BOWMORE 17 YEARS	€ 24
CAOL ILA 12 YEARS	€ 14
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 18
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 13
TALISKER 10 YEARS	€ 14
TALISKER 25 YEARS	€ 52

SPEYSIDE

CARDHU 12 YEARS	€ 14
GLENLIVET 12 YEARS	€ 14
GLENLIVET 18 YEARS	€ 24

ACQUAVITI, CACHACA & TEQUILA

ACQUAVITE ALBICOCCA DEL VESUVIO	€ 26
CAPOVILLA ACQUAVITE PESCA ROSSA CAPOVILLA	€ 24
WILLIAM'S D'ALSACE MICLO	€ 14
VIEUX KIRSH D'ALSACE NUSSBAUMER	€ 14
CACHAÇA NEGA FULO	€ 12
MEZCAL	€ 14
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO (4 cl.)	€ 40
TEQUILA PATRON SILVER	€ 14
TEQUILA PATRON ANEJO	€ 15
TEQUILA PATRON PLATINUM	€ 21
TEQUILA VOLCAN REPOSADO	€ 14
PISCO	€ 14

GIN & VODKA

BEEFEATER, BOMBAY	€ 11
GIN SPECIALI (GIN CORNER)	€ 12
ABSOLUT	€ 11
BELUGA GOLD LINE	€ 28
BELVEDERE	€ 13
GREY GOOSE	€ 13
IMPERIA	€ 13
KAUFFMAN	€ 16
KETEL ONE	€ 13
MOSKOVSKAYA	€ 11
STOLICHNAYA	€ 11
STOLICHNAYA ELITE	€ 13
WYBOROWA EXQUISITE	€ 13

RUM

BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS - PORTO RICO	€ 11
BARBANCOURT RESERVE - HAITI	€ 14
DICTADOR "THE GAME CHANGER" - COLOMBIA	€ 24
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - VENEZUELA	€ 16
EMINENTE RESERVA - CUBA	€ 16
EL DORADO 15 AÑOS - GUYANA	€ 16
EL DORADO 21 AÑOS - GUYANA	€ 24
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 18 AÑOS - NICARAGUA	€ 18
HAVANA CLUB ANEJO 7 AÑOS - CUBA	€ 11
HAVANA CLUB ANEJO 15 AÑOS - PORTO RICO	€ 36
J.BALLY PIRAMIDE 12 AÑOS - MARTINICA	€ 18
MATUSALEM 15 AÑOS - CUBA	€ 14
MATUSALEM 23 AÑOS - CUBA	€ 18
PLANTATION X.O. - BARBADOS	€ 20
SAINT JAMES CUVÉE EXCELLENCE - MARTINICA	€ 16
SANTA TERESA 1796 - VENEZUELA	€ 14
ZACAPA 23 AÑOS - GUATEMALA	€ 18
ZACAPA XO CENTENARIO - GUATEMALA	€ 26

AMARI

Bitters

AMARISCHIA	€ 10
AVERNA	€ 10
BORSCI SAN MARZANO	€ 10
BRAULIO	€ 10
CHINA MARTINI	€ 10
CYNAR	€ 10
FERNET BRANCA	€ 10
FERNET BRANCA MENTA	€ 10
JAGERMEISTER	€ 10
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	€ 11
LUCANO	€ 10
MIRTO	€ 10
MONTENEGRO	€ 10
NOCILLO VILLA ZARRI	€ 12
RAMAZZOTTI	€ 10
RUCOLINO	€ 10
UNICUM	€ 10

LIQUORI NAZIONALI

Italian liquors

AMARETTO DI SARONNO	€ 10
FRANGELICO	€ 10
GALLIANO	€ 10
LIMONCELLO	€ 10
MANDARINETTO ISOLABELLA	€ 10
MARASCHINO	€ 10
SAMBUCA MOLINARI	€ 10
STREGA	€ 10

LIQUORI ESTERI

International liquors

APRICOT BRANDY	€ 12
BAILEYS IRISH CREAM	€ 12
BENEDECTINE	€ 12
CHARTREUSE VERDE & GIALLA	€ 12
COINTREAU	€ 12
DRAMBUIE	€ 12
GRAND MARNIER	€ 12
KAHLUA	€ 12
PETER HEERING	€ 12

BIBITE & SUCCHI

Soft drinks & juices

ARANCIATA	€ 7
BITTER LEMON, LEMON SODA	€ 7
CEDRATA TASSONI	€ 7
CHINOTTO NERI	€ 7
COCA COLA, COCA ZERO	€ 7
GINGER ALE	€ 7
SPRITE	€ 7
TONICA	€ 7
TONICA FEVER TREE	€ 8
TONICA PREMIUM	€ 8
GINGER BEER FEVER TREE	€ 8
SUCCHI FRUTTA / FRUIT JUICE	€ 7
SCIROPPI / SYRUP	€ 7

BIRRE
Beer

NASTRO AZZURRO	€ 8
BECK'S	€ 8
HEINEKEN	€ 8
CORONA	€ 8
BIRRA ANALCOLICA - ALCOHOL FREE BEER	€ 8
BIRRA ARTIGIANALE CHIARA BALADIN	€ 9
BIRRA ARTIGIANALE SCURA BALADIN	€ 9

ACQUA MINERALE

	50 cl	75 cl
FERRARELLE / <i>SPARKLING</i>	€ 5	€ 8
NATÌA / <i>NATURAL</i>	€ 5	
SAN PELLEGRINO / <i>SPARKLING</i>	€ 5	€ 8
PLOSE / <i>NATURAL</i>		€ 8

VINI BIANCHI

White wines

	cal. 18 cl	bott. 75 cl
BIANCOLELLA ISCHIA DOC <i>D'Ambra</i>	€ 12	€ 48
BIANCOLELLA ISCHIA DOC <i>Mazzella</i>	€ 12	€ 48
VIGNA DEL LUME BIANCOLELLA ISCHIA DOC <i>Mazzella</i>	€ 13	€ 52
CRATECA BIANCO EPOMEIO IGT <i>Crateca</i>	€ 12	€ 48

VINI ROSSI

Red wines

	cal. 18 cl	bott. 75 cl
CRATECA ROSSO EPOMEIO IGT <i>Crateca</i>	€ 12	€ 48
PER'È PALUMMO ISCHIA DOC <i>Mazzella</i>	€ 12	€ 48
ROSSO NERO 70 CAMPANIA IGP <i>Mazzella</i>		€ 58
VIGNA DEI MILLE ANNI ISCHIA DOC <i>D'Ambra</i>		€ 60

VINI ROSATI

Rosé wines

cal. 18 cl

bott. 75 cl

FIVE ROSES ANNIVERSARIO SALENTO IGT
Leone De Castris

€ 12

€ 48

ROSAMONTI EPOMEO ROSATO IGT
Tommasone

€ 12

€ 48

VINI DOLCI E PASSITI

Sweet wines

cal. 10 cl

MOSCATO D'ASTI NIVOLE
Leone De Castris

€ 12

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ
Donnafugata

€ 16

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO PASSITO PANTELLERIA D.O.C.
Marco De Bartoli

€ 16

SPUMAN TI AL CALICE

Sparkling wine by the class

cal. 15 cl

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG _____ € 13

BERLUCCHI 61 BRUT - FRANCIACORTA _____ € 15

BERLUCCHI 61 BRUT ROSÉ - FRANCIACORTA _____ € 17

SPUMAN TI METODO CHARMAT

Sparkling wines charmat

bott. 75 cl

MIONETTO PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG _____ € 52

MIONETTO CARTIZZE VALDOBBIADENE DOCG _____ € 62

SPUMANTI METODO CLASSICO

Champenoise sparkling wine

bott. 75 cl

BERLUCCHI 61 BRUT	€ 60
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE	€ 78
BELLAVISTA GRAN CUVÉE SATEN	€ 100
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT	€ 78
CÀ DEL BOSCO DOSAGÈ ZERO	€ 100
FERRARI MAXIMUM BRUT	€ 59
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE	€ 300

SPUMANTI METODO CLASSICO ROSÉ

Champenoise sparkling wine

bott. 75 cl

BERLUCCHI 61 BRUT ROSÈ	€ 68
BELLAVISTA BRUT ROSÈ	€ 96
CÀ DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÈ	€ 92
FERRARI MAXIMUM BRUT ROSÈ	€ 68
GIOÌ METODO CLASSICO BRUT ROSÈ	€ 68

CHAMPAGNE AL CALICE

Champagne by the Glass

cal. 15 cl

FLÜTE CHAMPAGNE BRUT € 28

FLÜTE CHAMPAGNE BRUT ROSÈ € 32

CHAMPAGNE

bott. 75 cl

POMMERY APANAGE BRUT € 138

LAURENT PERRIER BRUT € 138

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER € 148

PERRIER JOUËT CUVÉE BRUT € 148

BRUNO PAILLARD BLANC DE BLANC € 240

RUINART BLANC DE BLANC BRUT € 210

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC € 398

KRUG GRAN CUVÉE RESERVE € 490

DOM PÉRIGNON BRUT € 480

CRISTAL BRUT € 490

CHAMPAGNE MEZZE BOTTIGLIE

Champagne Half Bottle

bott. 375 cl

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL € 75

VEUVE CLIQUOT BRUT S.PIETROBURGO € 75

CHAMPAGNE ROSÉ

bott. 75 cl

POMMERY APANAGE ROSÉ € 152

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIALE € 180

VEUVE CLIQUOT BRUT ROSÉ € 180

BOLLINGER ROSÉ € 196

PERRIER JOUËT ROSÉ € 196

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ € 196

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ € 196

RUINART BRUT ROSÉ € 215

SNACK

CRUDO DI PESCE MARE NOSTRUM (4, 6)	€ 48
Spigola, Tonno, Ricciola <i>Sea bass, Tuna, Amberjack</i>	
SALMONE AFFUMICATO (1, 4, 7)	€ 32
Con Cipollotto, Capperi, Burro e Crostini <i>With Spring Onion, Capers, Butter, and Croutons</i>	
TUNA BURGER (1, 3, 4, 7, 8, 12)	€ 32
Con Pomodoro, Lattuga, Provola, Guacamole e Russian Dressing <i>With Tomato, Lettuce, Provol cheese, Guacamole, and Russian Dressing</i>	
QUEEN BURGER (1, 3, 7, 12)	€ 32
Hamburger di Manzo, Fior di Latte di Agerola, Lattuga, Pomodoro, Cetrioli Sottaceto, Salsa BBQ, Maionese <i>Beef Burger, Agerola Fior di Latte, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumbers, BBQ Sauce, Mayonnaise</i>	
CLUB SANDWICH (1, 3, 6, 7, 9)	€ 30
Pane in Cassetta, Pomodoro, Lattuga, Uovo Sodo, Bacon Croccante, Pollo Grigliato, Maionese <i>Sliced Bread, Tomato, Lettuce, Hard-Boiled Egg, Crispy Bacon, Grilled Chicken, Mayonnaise</i>	
ZINGARA DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7)	€ 26
Pane Cafone, Pomodoro, Lattuga, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto San Daniele, Maionese <i>Rustic Bread, Tomato, Lettuce, Agerola Fior di Latte, San Daniele Raw Ham, Mayonnaise</i>	
AVOCADO TOAST (1, 3, 4)	€ 24
Pane Tostato, Avocado, Salmone Affumicato, Uovo Pochè <i>Toasted Bread, Avocado, Smoked Salmon, Poached Egg</i>	
SANDWICH CORSARO (1, 6, 7, 9)	€ 20
Pane in Cassetta, Pomodoro, Mozzarella, Basilico <i>Sliced Bread, Tomato, Mozzarella, Basil</i>	
TOAST (1, 3, 6, 7, 9)	€ 15
Pane in Cassetta, Prosciutto Cotto, Formaggio Edamer <i>Sliced Bread, Cooked Ham, Edam Cheese</i>	
MOZZARELLA E POMODORO (7)	€ 28
Mozzarella di Bufala Dop, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico <i>Buffalo Mozzarella Dop, Sorrento's Tomato, Basil</i>	

SNACK

POKE BOWL (4, 6, 9)	€ 32
Riso Basmati, Tonno Saku, Salmone alle Erbe Aromatiche, Edamame, Mais, Sesamo, Ceci, Pomodorini <i>Basmati Rice, Saku Tuna, Herb-Marinated Salmon, Edamame, Corn, Sesame Seeds, Chickpeas, Cherry Tomatoes</i>	
CAESAR SALAD CON POLLO (1, 3, 4, 7, 12)	€ 28
Pollo Grigliato, Lattuga Romana, Parmigiano Reggiano, Crumble di Bacon, Crostini, Salsa Caesar <i>Grilled Chicken, Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano Cheese, Bacon Crumble, Croutons, Caesar Dressing</i>	
CAESAR SALAD CON GAMBERI (1, 2, 3, 4, 7, 12)	€ 32
Gamberi Scottati, Lattuga Romana, Pomodorini, Parmigiano Reggiano, Crostini, Salsa Caesar <i>Seared Shrimp, Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes, Parmigiano Reggiano Cheese, Croutons, Caesar Dressing</i>	
INSALATA NIZZARDA (3, 4)	€ 28
Misticanza, Fagiolini, Patate, Pomodorini, Uova, Tonno, Olive, Capperi, Acciughe <i>Mixed Greens, Green Beans, Potatoes, Cherry Tomatoes, Eggs, Tuna, Olives, Capers, Anchovies</i>	
INSALATA POMODORINI E TONNO (4)	€ 28
Pomodorini Rossi e Gialli, Tonno Sott'olio <i>Red and Yellow Cherry Tomatoes with Tuna</i>	
COBB SALAD (3, 7)	€ 28
Misticanza, Uova, Bacon, Feta, Avocado, Pomodorini, Pollo <i>Mixed Greens, Eggs, Bacon, Feta Cheese, Avocado, Cherry Tomatoes, Chicken</i>	
INSALATA TONNARA (1, 4)	€ 32
Scarola Riccia, Pomodoro, Cipolla, Capperi, Crostini, Tonno Sott'olio, Bottarga di Tonno, Katsuobushi <i>Curly Endive, Tomato, Onion, Capers, Croutons, Tuna, Tuna Bottarga, Katsuobushi</i>	
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (7)	€ 28
Prosciutto San Daniele 24 Mesi, Melone <i>24 Month San Daniele Prosciutto, Melon</i>	
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA (7)	€ 28
Prosciutto San Daniele 24 Mesi, Mozzarella di Bufala Dop <i>24 Month San Daniele Prosciutto, Buffalo Mozzarella Dop</i>	
PETALI DI BRESAOLA (7, 12)	€ 28
Bresaola della Valtellina, Rucola, Parmigiano Reggiano <i>Valtellina Bresaola, Rocket, Parmigiano Reggiano Cheese</i>	

FRUTTA & DOLCI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 22
<i>Plate of assorted sliced fresh fruit</i>	
MACEDONIA DI FRUTTA	€ 15
<i>Fresh fruit salad</i>	
MELONE	€ 14
<i>Melon</i>	
ANGURIA	€ 14
<i>Water Melon</i>	
DESSERT DEL GIORNO (1, 3, 4, 7, 8)	€ 14
<i>Dessert of the day</i>	
GELATO MAISON (1, 3, 4, 6, 7, 8)	€ 12
<i>Mixed home-made ice cream</i>	

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / <i>ESPRESSO COFFEE</i>	€ 5
CAFFÈ HAG / <i>DECAFFEINATED COFFEE HAG</i>	€ 5
CAFFÈ ORZO / <i>BARLEY COFFEE</i>	€ 5
LATTE BIANCO / <i>WHITE MILK</i>	€ 6
CAPPUCCINO / <i>CAPPUCCINO</i>	€ 7
CAFFÈ AMERICANO / <i>AMERICAN COFFEE</i>	€ 8
CANARINO / <i>LEMON PEEL INFUSION</i>	€ 8
CIOCCOLATA / <i>HOT CHOCOLATE</i>	€ 8
INFUSI & TÈ BUSTINA / <i>INFUSION, THE</i>	€ 10
INFUSI & TÈ SFUSI / <i>INFUSION, THE (LEAVES AND SEEDS)</i>	€ 12
SPREMUTE / <i>FRESH ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON JUICE</i>	€ 10

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3. UOVA e prodotti a base di uova

4. PESCE e prodotti a base di pesce

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti a base di sedano

10. SENAPE e prodotti a base di senape

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

ALLERGENIC INDICATION - LEGEND

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

3. EGGS and eggs based products

4. FISH and fish based products, except:

- a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha natural soy
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.



★ ★ ★ ★ ★

REGINA ISABELLA

RESORT SPA RESTAURANT

P.zza S. Restituta, 1 - 80076

Lacco Ameno d'Ischia (NA) - Italia

Tel. +39 081 99.43.22 | Fax +39 081.99.48.77

info@reginaisabella.it

reginaisabella.com

